



วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง  
 รับที่..... 134  
 วันที่..... 15 มกราคม 2567  
 เวลา..... 16.25 น.

ที่ ศธ ๐๖๕๓.๐๕ / ๐๐๗

วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี  
 ถ.พหลโยธิน ต.ท่าศาลา  
 อ.เมืองลพบุรี จ.ลพบุรี ๑๕๐๐๐

๐๕  
 มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเชิญประชุมชี้แจงเกณฑ์การตัดสิน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว (ผัดไทยกุ้งสด) งานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับชาติ ครั้งที่ ๓๑

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา / ผู้ทรงคุณวุฒิ

- |   |              |
|---|--------------|
| สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายนามผู้เข้าร่วมกิจกรรมแบบตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรม | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๒. แบบตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรม  | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๓. กำหนดการ   | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๔. เกณฑ์การแข่งขันทักษะวิชาชีพ หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน                  | จำนวน ๑ ฉบับ |

ตามที่ องค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ได้มอบหมายให้วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี เป็นเจ้าภาพในการดำเนินกิจกรรมการแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน ระดับหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ระดับชาติ โดยกำหนดการจัดกิจกรรม ในระหว่างวันที่ ๗ - ๘ เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๗ ณ วิทยาลัยสารพัดช่างบรรหาร - แจ่มใส จังหวัดสุพรรณบุรี นั้น

ในการนี้ วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี ใคร่ขอเชิญท่านและผู้เกี่ยวข้อง เข้าร่วมประชุมชี้แจงเกณฑ์การตัดสิน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว (ผัดไทยกุ้งสด) ในวันศุกร์ที่ ๑๙ เดือนมกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗ **รูปแบบออนไลน์** ผ่านโปรแกรม ZOOM ตามกำหนดการที่แนบมาในเอกสารฉบับนี้ พร้อมทั้งกรุณาตอบแบบตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรม ภายในวันที่ ๑๗ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

เรียน ผู้อำนวยการ จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

ด้วย วช.ลพบุรี แจ้งขอเชิญประชุมชี้แจงเกณฑ์การตัดสิน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว (ผัดไทยกุ้งสด) ในวันที่ 19 มกราคม 2567 รูปแบบออนไลน์ / เพื่อโปรดทราบ มาเพื่อ / เพื่อโปรดพิจารณา รongฯ ผว. , ครูชาลณี / เห็นควรแจ้ง/มอบ.....

ขอแสดงความนับถือ

(นายจตุพร หมอโอสถ)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี

ฝ่ายวิชาการ

15 ม.ค. 67

วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี

โทร. ๐-๓๖๔๒-๐๙๕๐

- ทราย .  
 - แจ๊ ๓๖, ๓๖ / ครูตติณี  
 ๐๕ ม.ค. ๖๗

1. กสม  
 ๑. ๓๖ ๓๖ / ครูตติณี  
 1๖ ม.ค. ๖๗

## รายนามผู้เข้าร่วมกิจกรรมพร้อมแบบตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรม

คณะกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ผัดไทยกุ้งสด			ประกอบด้วย
๑.	นางสาวพัชราภรณ์ เปล่งปลั่ง	รองผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคพนมสารคาม	ประธานกรรมการ
๒.	นายประชัน วงศ์อุทัยพันธ์	ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารและโภชนาการ	กรรมการ
๓.	นายสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารและโภชนาการ	กรรมการ
๔.	นายสุรศักดิ์ เจริญจันทร์	ผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารและโภชนาการ	กรรมการ
๕.	นางสาวพุกอภรณ์ เบ้าคำ	ครู วิทยาลัยสารพัดช่างธนบุรี	กรรมการและเลขานุการ

## วิทยาลัยเข้าร่วมการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว ผัดไทยกุ้งสด

ประกอบด้วย

### ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร

วิทยาลัยสารพัดช่างจันทบุรี

วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ

### ภาคกลาง

วิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบุรี

วิทยาลัยสารพัดช่างนครปฐม

วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี

### ภาคตะวันออก

วิทยาลัยเทคนิคนครโคราช

วิทยาลัยสารพัดช่างอุดรธานี

วิทยาลัยเทคนิคนครอุบลราชธานี

### ภาคเหนือ

วิทยาลัยสารพัดช่างน่าน

วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย

### ภาคใต้

วิทยาลัยการอาชีพนครยะลา

วิทยาลัยสารพัดช่างสุราษฎร์ธานี

วิทยาลัยการอาชีพหลวงประธานราษฎร์นิกร

## แบบตอบรับ

การประชุมชี้แจงเกณฑ์การตัดสิน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว (ผัดไทยกุ้งสด)  
งานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับชาติ ครั้งที่ ๓๑

สำหรับคณะกรรมการตัดสิน



<https://forms.gle/xyuHAzV61howEfDs7>

สำหรับวิทยาลัยเข้าร่วมการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว ผัดไทยกุ้งสด



<https://forms.gle/ieGkEoymnEJcBSNSA>

เข้าร่วมกลุ่ม OPEN CHAT "การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ผัดไทยกุ้งสด ระดับชาติ"



รหัสการเข้าประชุม

Meeting ID: 813 5980 2931

Passcode: TkxW6T

หากมีข้อสงสัยเพิ่มเติม ติดต่อ ครูมโนภรณ์ ทองอุดม เบอร์โทรศัพท์ ๐๖๕ ๕๐๓ ๐๐๔๗ (ครูผู้ประสานงาน)

กำหนดการ

ประชุมชี้แจงเกณฑ์การตัดสิน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ

ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด)

งานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับชาติ ครั้งที่ ๓๑

ปีการศึกษา ๒๕๖๖ วันศุกร์ที่ ๑๙ เดือนมกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ณ วิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี จังหวัดลพบุรี (รูปแบบออนไลน์)

วันศุกร์ที่ ๑๙ เดือนมกราคม พ.ศ. ๒๕๖๗

- ๑๕.๐๐ - ๑๕.๓๐ น. พิธีเปิดการประชุมชี้แจงเกณฑ์การตัดสิน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด) โดย นายจตุพร หมอโอสถ  
ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างลพบุรี (วิทยาลัยฯ เจ้าภาพการจัดกิจกรรม)
- ๑๕.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. การชี้แจงเกณฑ์การตัดสิน ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว (ผัดไทยกุ้งสด)  
โดยคณะกรรมการดำเนินงาน และคณะกรรมการตัดสิน ประกอบด้วย
- กำหนดการจัดการแข่งขัน
  - รายละเอียด วัสดุ อุปกรณ์ และสถานที่
  - เกณฑ์การตัดสิน
- ๑๖.๐๐ น. สิ้นสุดกิจกรรม



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2566

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว ให้แก่นักศึกษา
- 2) เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้ให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 1) เป็นสมาชิกประเภทวิสามานยนขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักศึกษาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนตามรุ่นที่อยู่ในระยะเวลาการจัดการแข่งขัน
- 3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 คุณสมบัติเฉพาะ

- 1) ผู้เข้าแข่งขันต้องเป็นผู้ที่ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันในปีการศึกษาปัจจุบัน และผ่านการฝึกอบรมกลุ่มวิชาอาหารและโภชนาการ ไม่น้อยกว่า 150 ชั่วโมง
- 2) ผู้แข่งขันทีมละ 2 คน ครูผู้ควบคุมการแข่งขัน 1 คน (นักศึกษาสำรอง 1 คน)
- 3) ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยเครื่องแบบชุดปฏิบัติการอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะอนามัย  
หมายเหตุ ห้ามบุคคลในสถานประกอบการที่ประกอบอาชีพ เข้าร่วมการแข่งขัน

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหารงานเดี่ยว การเลือกซื้อ เตรียมใช้วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ในการประกอบอาหารงานเดี่ยว การจัดตกแต่ง การเก็บรักษา การคิดคำนวณต้นทุน และราคาจัดจำหน่าย
- 2) ปฏิบัติ ตกแต่ง และเก็บรักษาอาหารงานเดี่ยวตามขั้นตอนกระบวนการ
- 3) คิดคำนวณต้นทุน - กำไร และกำหนดราคาจำหน่ายตามหลักการ



Signature



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยะสัน  
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2566

### 3.2 งานที่กำหนด

- 1) การประกอบอาหารจานเดียว ประเภทผัดไทยกุ้งสด พร้อมเครื่องเคียงตามความเหมาะสม
- 2) ผู้เข้าแข่งขันต้องมีตำรับสูตรมาตรฐาน ส่งคณะกรรมการ ทีมละ 5 ชุด และการคิดคำนวณต้นทุน - กำไร เพื่อการจัดจำหน่าย
- 3) ผู้เข้าแข่งขันจัดส่งผลงาน จำนวน 2 ชุด ดังนี้
  - 3.1 การจัดแสดงผลงาน สามารถออกแบบ และจัดตกแต่งได้ตามความเหมาะสม จำนวน 1 ชุด (สำหรับ 1 คนรับประทาน)
  - 3.2 ส่งให้กรรมการชิม จำนวน 1 ชุด (สำหรับ 1 คนรับประทาน) พร้อมจัดอุปกรณ์การชิมสำหรับกรรมการตัดสิน จำนวน 5 คน และพร้อมนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)

### 3.3 กำหนดการแข่งขัน

- 1) เวลาในการแข่งขันทั้งหมด 3 ชั่วโมงติดต่อกัน
- 2) การเตรียมเครื่องปรุง ส่วนผสม สามารถชั่ง ตวงโดยประมาณก่อนการแข่งขันได้
- 3) ทุกขั้นตอนของการประกอบอาหาร ต้องลงมือทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 4) ผู้เข้าแข่งขันสามารถล้างวัตถุดิบ และจัดเตรียมอุปกรณ์มาก่อนล่วงหน้าได้
- 5) การปอก หั่น สับ ซอย ของขั้นตอนการประกอบอาหาร ต้องทำในระหว่างการแข่งขันเท่านั้น
- 6) สามารถใช้วัตถุดิบ และเครื่องประกอบอื่นๆ ได้ตามความเหมาะสม

### 3.4 สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเตรียม

- 1) อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ทั้งหมด ยกเว้นถังแก๊ส โต๊ะปฏิบัติการอาหาร โต๊ะจัดแสดงผลงาน และปลั๊กไฟ
- 2) วัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมดผู้เข้าแข่งขันจะต้องเตรียมมาเอง ในทุกระดับการแข่งขัน
- 3) เส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง ขนาดใดก็ได้ตามต้องการ น้ำหนัก 1 กิโลกรัม
- 4) เนื้อสัตว์ที่ใช้ ไม่เกิน 1 กิโลกรัม



จันทร์



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ

ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยาศัน

ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2566

3.5 เกณฑ์การตัดสิน หรือเกณฑ์การให้คะแนน

รายการ	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	หมายเหตุ
<b>1. การเตรียมความพร้อม และการใช้เครื่องมือ</b>	<b>(20)</b>		
1.1 เตรียมอุปกรณ์ครบถ้วน เพียงพอ และเหมาะสม	5		
1.2 เตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.3 จัดวางอุปกรณ์ ส่วนผสม ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอ	5		
1.4 ชุดปฏิบัติงานอาหารถูกต้อง ครบถ้วน เหมาะสม (ผ้ากันเปื้อน หมวก ซ้อนซิม ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดอุปกรณ์)	5		
<b>2. กระบวนการ (ปฏิบัติงาน)</b>	<b>(20)</b>		
2.1 การเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสม ขั้นตอนในการปรุง	5		
2.2 ความสะอาด เล็บมือ การใช้ซ้อนซิม ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดอุปกรณ์ขณะปฏิบัติงาน	5		
2.3 การเก็บทำความสะอาดก่อน และหลังปฏิบัติงาน (โต๊ะปฏิบัติงาน และบริเวณโดยรอบ)	5		
2.4 ปฏิบัติงานได้เสร็จทันเวลาที่กำหนด	5		
<b>3. ผลงานสำเร็จ</b>	<b>(60)</b>		
3.1 ลักษณะที่ถูกต้องของอาหาร (เนื้อสัมผัส/รูปลักษณะ/สีส่น)	20		
3.2 รสชาติ	20		
3.3 ความเหมาะสมของอาหารในการจัดเสิร์ฟ (สัดส่วน)	10		
3.4 ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการจัดแสดงผลงาน	10		
<b>รวม</b>	<b>100</b>		



Signature



### เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ

ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ

ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น

ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2566

#### 3.6 คณะกรรมการตัดสิน

คณะกรรมการดำเนินงานจัดการแข่งขันต้องเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดหากรรมการตัดสิน ซึ่งไม่มีส่วน  
ได้ส่วนเสียในการจัดการแข่งขันครั้งนี้ โดยมีคุณสมบัติดังนี้

- 1) ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านการประกอบอาหาร หรือหน่วยงานภายนอกตามที่คณะกรรมการ  
ดำเนินการแข่งขัน พิจารณาตามความเหมาะสม
- 2) จำนวนกรรมการตัดสิน 3 หรือ 5 คน แต่ไม่เกิน 7 คน โดยเลือกกรรมการ 1 คน เป็นประธาน  
กรรมการตัดสินและเป็นผู้ชี้ขาดผลการตัดสิน
- 3) การให้คะแนนแต่ละหัวข้อจะหาค่าเฉลี่ยของกรรมการทั้งหมด
- 4) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหาร อวท. ระดับจังหวัด  
พิจารณาลงนาม
- 5) ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีบุคคลภายนอกอยู่ในพื้นที่  
ไม่เกิน 2 คน และให้มีคณะกรรมการจัดทำเกณฑ์ร่วมเป็นคณะกรรมการอย่างน้อย 1 คน
- 6) กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ  
ในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับภาค ลงนามแต่งตั้งอนุกรรมการ

#### 3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน โดยประธานกรรมการบริหาร อวท. ระดับจังหวัด  
พิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการบริหารองค์การ  
นักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ลงนามแต่งตั้ง
- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาคๆ ละ 1 คน  
และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 11 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการ  
การอาชีวศึกษาพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 4) ประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน เพื่อมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบ
- 5) จัดการประชุมคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขัน เกณฑ์การตัดสินก่อนเริ่มทำ  
การแข่งขัน และแจ้งคณะกรรมการตัดสินให้ข้อเสนอแนะกับผู้เข้าแข่งขัน
- 6) จัดการประชุมร่วมกับครูผู้ควบคุมทีม ผู้เข้าร่วมแข่งขัน เพื่อเตรียมความพร้อมในการแข่งขันก่อน  
เริ่มการแข่งขัน 1 วัน



ศิริ





## เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ

ประเภทวิชา คหกรรม สาขาวิชา อาหารและโภชนาการ  
ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น

ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565 - 2566

### 4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 1) คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 2) คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 3) คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

### 5. การจัดอันดับรางวัล

- 1) ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนนรองจากรางวัลชนะเลิศ
- 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 6) รางวัลชมเชย ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองแดงขึ้นไป

### 6. รางวัลที่ได้รับ

- 1) ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6) รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

### หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด



จันทร์